



Nid d'oiseau en croûte



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

8 œufs
1200 grammes de poulet haché
1 poignée de pistaches (hachées)
1 poignée d'airelles séchées (hachées)
4 tranches de lard petit-déjeuner (émincées)
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)
2 cuillères à soupe de porto rouge
1/2 cuillerée à thé poivre de cayenne
1 tasse de panko
2 peaux de pâte feuilletée
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Portez de l'eau à ébullition. Plongez 6 œufs pendant 8 minutes dans l'eau bouillante. Refroidissez-les sous l'eau glacée. Laissez refroidir.
- 2.** Mélangez le poulet haché, 1 œuf, du sel, du poivre, les pistaches, les airelles, le lard petit-déjeuner, le persil, le porto, le piment de Cayenne et le panko. Divisez en 2 parts égales. Étalez une part sur du papier sulfurisé et formez un rectangle.
- 3.** Écalez les œufs et alignez-les sur le rectangle de hachis. Recouvrez avec le reste du hachis.
- 4.** Façonnez le tout en forme de pain de viande.
- 5.** Déposez une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placez le pain de viande sur celle-ci. Repliez la pâte sur le pain de viande. Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée et formez un paquet. Retirez les excédents de pâte feuilletée. Découpez-les en bandes et dessinez un motif quadrillé. Badigeonnez la pâte feuilletée d'œuf battu. Enfournerez pendant 1 h 10 dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez reposer 20 minutes avant de découper le pain de viande.